

Chef....al Massimo



MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO

ROMANZO

MACELLERIA
LA TECNOLOGIA
QUANTO BASTA

Zivieri
Tartufi



MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO

La filiera della qualità per la ristorazione

P.zza XXIV maggio 9c - 40036 Monzuno (Bo)
T. +39 051 6771533 - M. +39 335 202403
info@macelleriazivieri.it

La Macelleria propone **carni** bovine di razza piemontese e suine di razza cinta senese e mora romagnola, tutte **altamente selezionate**. Dal 2013 per promuovere, incentivare ed avvicinare i giovani alle arti della macelleria e della norcineria, ha creato un **laboratorio didattico** con giornate formative aperte non solo a professionisti del settore finalizzate a far conoscere i tagli delle varie tipologie di carni e le relative modalità di lavorazione e conservazione. Al fine poi di controllare interamente la filiera di lavorazione, la famiglia Zivieri ha deciso di gestire direttamente il **Macello** di Castel di Casio (Appennino Bolognese). Una sfida importante per la valorizzazione del territorio, soprattutto legata alla filiera della **selvaggina** (primo caso in Italia).

ROMANZO
MACELLERIA &
ZIVIERI &
QUANTOBASTA

Macelleria e cucina espressa

Mercato Di Mezzo - Via Clavature 12 - 40124 Bologna
T. +39 051 0828070

Romanzo nasce dall'incontro tra la **Macelleria Zivieri** e la cucina di Fabio Fiore del Ristorante **Quantobasta**. La carne ed i salumi sono protagonisti di prelibati toast, panini gourmet, gustosissime tagliate, battute al coltello, fiorentine, arrosti, hamburgher, spezzatini e tanto altro ancora.

Dalle 9 fino alle 21 potete acquistare carni fresche oppure scegliere tipo e taglio (o un piatto del menù), seguire la preparazione nella cucina a vista e consumarlo al banco, nei tavoli del mercato o portarlo con voi. Possiamo inoltre consegnarvi a domicilio sia il prodotto fresco sia cucinato.

E se non basta veniamo a cucinarli per voi direttamente a casa o come servizio catering per eventi e occasioni speciali.

Zivieri
Tartufi

Funghi e Tartufi

Via Pagliani 30/B - 41125 Modena (Mo)
T. +39 059 7125383 - F. +39 059 7125382
Commerciale@Zivieritartufi.it

Zivieri Tartufi nasce dalla passione della famiglia Zivieri per questo misterioso frutto della terra, tramandata di padre in figlio. Oggi è Fabrizio che, con vent'anni di esperienza nel commercio dei tartufi e dei funghi, gestisce l'azienda nel cuore di Modena. Ritiriamo i tartufi raccolti dai nostri esperti cavatori nel territorio dell'Emilia Romagna. Il terreno e il clima del nostro appennino ci garantiscono continuo approvvigionamento di tutte le diverse specie di tartufi e funghi.

I prodotti vengono poi selezionati nel nostro laboratorio e preparati per la spedizione. Spediamo giornalmente in tutto il territorio italiano, europeo e nel resto del mondo.

La consegna è garantita entro 24/48 ore.